

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/05/2026

*O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Placa Radiante a Gás com Forno Linha 900, 800 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD5900.020	<b>Modelo:</b>	UD5900.020
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	0.85 kg	<b>Dimensões:</b>	800 x 900 x 900 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD5900.020

## FAQ

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para a instalação da Placa Radiante a Gás com Forno Linha 900? A: A Placa Radiante a Gás com Forno Linha 900 tem dimensões de 800x900x900 mm. É crucial considerar este espaço no planeamento da sua cozinha profissional, garantindo uma ventilação adequada e acessibilidade para manutenção. O volume total do equipamento é de 0,97 m<sup>3</sup>, e as dimensões da embalagem são de 1000x900x1170 mm para transporte., Q: Quais são os requisitos de instalação e tipo de gás para esta Placa Radiante a Gás com Forno? A: Este equipamento funciona a gás, sendo compatível com Gás G20 (consumo de 1,16 m<sup>3</sup>/h) e Gás G30-G31 (consumo de 0,85 kg/h). A entrada de gás requer uma ligação R 1/2". Recomenda-se que a instalação seja realizada por um técnico certificado para garantir a segurança e o correto funcionamento do aparelho, em conformidade com as normas locais., Q: Como se deve proceder à manutenção e limpeza da Placa Radiante a Gás com Forno Profissional? A: A Placa Radiante a Gás com Forno foi projetada com um corpo em aço inoxidável, tornando-a fácil de limpar e higiénica. Para a manutenção diária, utilize detergentes neutros e panos macios. É fundamental desligar o equipamento e aguardar o arrefecimento antes de iniciar qualquer procedimento de limpeza. Recomenda-se a limpeza regular dos queimadores e do forno para otimizar a eficiência e prolongar a vida útil do aparelho., Q: Este equipamento inclui acessórios ou há acessórios compatíveis que posso adquirir? A: A informação sobre acessórios incluídos não foi especificada no produto original. No entanto, é comum que equipamentos de Linha 900 tenham compatibilidade com diversos acessórios para otimizar o uso, como grelhas adicionais ou suportes. Sugerimos que contacte o nosso serviço de apoio ao cliente para obter informações detalhadas sobre acessórios específicos compatíveis com este modelo de placa radiante a gás com forno.

**Importado em**

20/04/2026

**Focus Keyword**

Placa Radiante a Gás, Forno a Gás Profissional, Equipamento Cozinha Linha 900

**Importado por**

ruimedalha@hotelequip.pt

**WooCommerce ID**

15425

**Alt Text Imagens**

Udpa9fg Placa Ardente Gas Forno Gas — vista 1 Udpa9fg Placa Ardente Gas Forno Gas — vista 2 Placa ardente a gás Udpa9fg com forno industrial em aço inoxidável para cozinha profissional e restauração.

**Outros Atributos**

Marca: UDI

**Título Original**

Udpa9fg Placa Ardente Gas Forno Gas

**Estado WooCommerce**

publish

**Estado Optimização**

published

**Categoria Proposta (IA)**

CONFEÇÃO > Linha 900 > Gaz > Placas Radiantes

<b>Categorias Secundárias</b>	CONFEÇÃO > Linha 900 > Gaz, CONFEÇÃO > Linha 900, CONFEÇÃO
<b>Upsells (SKU   Título)</b>	JUU7036,JUU7071,HRC6F900H
<b>Uso Profissional - Dicas</b>	Rentabilize o consumo de gás utilizando a técnica de gradiente térmico: coloque as fervuras rápidas no centro da placa e os apurados lentos nas extremidades., Realize a limpeza da placa ainda com algum calor residual utilizando pedras vulcânicas ou raspadores específicos para evitar a acumulação de resíduos carbonizados que afetam a condutividade térmica., Certifique-se de que utiliza recipientes de fundo plano e pesado para maximizar a superfície de contacto e garantir uma transferência de calor uniforme., Aproveite a capacidade GN 2/1 do forno para otimizar o espaço de cozedura, utilizando grelhas e tabuleiros padrão que facilitam a logística entre a zona de preparação e a cocção.
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	Chefes de Cozinha de Restaurantes Fine Dining e Tradicionais, Diretores de Food & Beverage de Unidades Hoteleiras, Gestores de Cozinhas Industriais e Cantinas de Grande Escala
<b>Descrição Curta Original</b>	<p>Corpo de aço inoxidável. Fácil de limpar e higiénico. Design ergonómico. Pernas ajustáveis. Longa vida, fácil operação e manutenção.</p>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<p>Dimensões: 800x900x900 mm  Dimensões: do forno 545x645x300/1x2/1GN m3/h  Potência: forno 6 kw  Consumo Gás G20 1,16 m3  Entrada de gás R 1/2"  Consumo Gás G30-G31 0,85 kg/h  Volume: 0,97 m3  Potência: nominal 11 Qn/kw  Potência: da placa 5 kw  Peso líquido: 170 Kg  Peso bruto: 190 kg</p><p>Dimensões: embalagem: 1000x900x1170 mm</p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	HRCN9004S,HRCNS9004S,HRB9004S,HRFT9004E
<b>Uso Profissional - Casos de Uso</b>	Restauração Tradicional Portuguesa: Utilização da placa radiante para manter caldos e molhos em lume brando nas zonas periféricas, enquanto o centro de alta temperatura assegura a selagem rápida de carnes. O forno inferior é utilizado para assados de longa duração, como o borrego ou cabrito, aproveitando a estabilidade térmica do sistema a gás., Catering e Banquetes de Grande Volume: Permite a regeneração de grandes quantidades de guarnições em recipientes Gastronorm no forno, enquanto a placa superior serve de zona de apoio para a finalização de empratamentos em massa. A ausência de grelhas individuais na placa facilita o deslizar de tachos pesados, reduzindo o esforço físico da brigada de cozinha., Cozinhas de Hotelaria de Luxo: Execução de técnicas de cozinha clássica que exigem variação térmica gradual, como a redução manual de fundos e demi-glace. A placa radiante oferece diferentes zonas de calor numa única superfície, permitindo ao Chef gerir várias preparações delicadas sem o risco de queima direta por chama viva.

## Uso Profissional - Introdução

A placa radiante a gás da Linha 900 com forno integrado é um pilar central para cozinhas de alto rendimento, oferecendo uma superfície de cocção contínua que permite a gestão térmica de múltiplos recipientes em simultâneo. Este equipamento robusto combina a versatilidade de uma placa de aquecimento indireto, ideal para controlo preciso de temperaturas, com a capacidade produtiva de um forno GN 2/1, otimizando o fluxo operacional e a eficiência energética em ambientes de restauração intensiva.

## Descricao Resumida

Placa radiante a gás profissional Linha 900 com forno, 800x900x900 mm. Construção em aço inox, design ergonómico, fácil de limpar. Ideal para cozinhas de alto débito.

## Descricao Completa

### placa radiante a gás profissional — Placa de Aquecimento Profissional — Principais Vantagens

Concebida para o ambiente dinâmico da cozinha profissional, esta superfície de cozinhado a gás com forno integrado oferece uma versatilidade e eficiência sem precedentes. A sua estrutura robusta em aço inoxidável assegura uma durabilidade superior, resistindo ao uso intensivo diário e facilitando a sua manutenção e higienização após cada serviço. Equipada com queimadores de alta potência e um compartimento de forno espaçoso, permite a confeção simultânea de uma vasta gama de pratos. O seu design ergonómico simplifica a operação, enquanto os pés ajustáveis garantem uma instalação estável em qualquer área de trabalho.

A combinação de desempenho elevado e uma utilização otimizada de gás faz desta solução uma escolha inteligente para operações que procuram minorar os custos operacionais, sem sacrificar a qualidade ou a celeridade do serviço, sendo um investimento sensato para cozinhas de grande volume. Esta máquina de confeção adapta-se perfeitamente às exigências do seu negócio, garantindo resultados culinários de excelência e uma operação fluida.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma variedade de estabelecimentos, incluindo restaurantes de alta cozinha, unidades hoteleiras, cozinhas industriais e cantinas. É especialmente indicado para qualquer espaço de restauração que requeira uma solução de cocção de elevada capacidade e multifuncionalidade. Permite preparar um grande volume de alimentos, desde bifes e legumes grelhados na superfície superior, a assados e outros pratos de forno no compartimento inferior. A sua

integração na Linha 900, com um design modular, possibilita uma incorporação harmoniosa em bancadas de trabalho existentes ou como parte de uma nova linha de cocção moderna.

## Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões	800x900x900 mm
Dimensões do Forno	545x645x300/1x2/1GN m <sup>3</sup>
Potência do Forno	6 kW
Consumo Gás G20 (N.G.)	1,16 m <sup>3</sup> /h
Entrada de Gás	R 1/2"
Consumo Gás G30-G31 (GPL)	0,85 kg/h
Volume	0,97 m <sup>3</sup>
Potência Nominal	11 Qn/kW
Potência da Placa	5 kW
Peso Líquido	170 Kg
Peso Bruto	190 Kg
Dimensões da Embalagem	1000x900x1170 mm

## Perguntas Frequentes

### Qual o tipo de gás compatível com este equipamento?

Este equipamento é compatível com Gás Natural (G20) e Gás Petróleo Liquefeito (GPL), abrangendo G30-G31, permitindo flexibilidade na sua utilização conforme a infraestrutura disponível. É versátil para diversas configurações de fornecimento de energia.

### É fácil de limpar e manter em cozinhas profissionais de elevado tráfego?

Sim, o seu corpo em aço inoxidável e o design pensado para a ergonomia garantem que é extremamente fácil de limpar e higienizar, o que é crucial para ambientes profissionais que exigem rigorosas normas de higiene. A manutenção é igualmente simplificada, contribuindo para uma longa vida útil do aparelho, otimizando o seu investimento.

### Este forno é adequado para que tipo de estabelecimentos?

Este equipamento com placa radiante a gás é perfeitamente indicado para restaurantes, hotéis, refeitórios e qualquer estabelecimento de restauração que necessite de um equipamento robusto e

versátil para cozinhar grandes quantidades de alimentos, desde grelhados a assados complexos, de forma eficiente.

**Quais as dimensões e o espaço necessário para a instalação da Placa Radiante a Gás com Forno Linha 900?**

A Placa Radiante a Gás com Forno Linha 900 tem dimensões de 800x900x900 mm. É crucial considerar este espaço no planeamento da sua cozinha profissional, garantindo uma ventilação adequada e acessibilidade para manutenção, para uma operação eficiente.

**Como se deve proceder à manutenção e limpeza da Placa Radiante a Gás com Forno Profissional?**

A Placa Radiante a Gás com Forno foi projetada com um corpo em aço inoxidável, tornando-a fácil de limpar e higiénica. Para a manutenção diária, utilize detergentes neutros e panos macios. É fundamental desligar o equipamento e aguardar o arrefecimento antes de iniciar qualquer procedimento de limpeza, assegurando a segurança e a eficácia.